Vinos, Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas, Cafés e Infusiones (90 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar

Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/vinos-otras-bebidas-alcoholicas-aguas-cafes-e-infusiones-90-horas/

Objetivo

Con el Curso de **90 horas** en modalidad **teleformación** de **Vinos, Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas, Cafés e Infusiones** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso..

Descripción

UNIDAD FORMATIVA 1. VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES
UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS ESPAÑOLES.
Estructura vitivinícola.

- - Mundial. - - Española.

Normativa.

- - Europea. - - Española.

Historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa de las principales zonas de vinos de España.

- - Vinos españoles de zonas templadas y frescas. - - Vinos españoles de zonas cálidas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS FRANCESES E ITALIANOS.
Estructura vitivinícola, historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa.
- Vinos de Francia:

- Vinos de Burdeos, de Borgoña y del Valle del Ródano - Champagnes y Cremants de diversas zonas. - Vinos del Valle del Loira, del Languedoc-Roussillon y de otras zonas.

- Vinos de Italia:

- Vinos del Piamonte, de la Toscana, de la zona prealpina y Véneto. - Vinos de la Italia Meridional e insular. - Vinos del centro de Italia y de otras zonas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS DE OTROS PAÍSES DEL MUNDO.

Historia. Variedades. Regiones geográficas. Tipos de vinos.

- - Vinos de Portugal. - - Vinos de Alemania. - - Vinos de Austria, Suiza y otros países europeos. - - Los vinos de la República Sudafricana. - - Los vinos de EE. UU. de América. - - Los vinos de Sudamérica. - - Los vinos de Australia. - - Los vinos de Nueva Zelanda.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS TIPOS DE CERVEZAS Y SIDRAS.

- Breve reseña histórica de la cerveza. - Estructura del sector cervecero. - Las familias de cervezas. - Breve reseña histórica de la sidra. - Principales zonas productoras españolas.

Otras sidras extranjeras.

- - Normandía, Bretaña y otras. - Perada de Normandía, de Bretaña, de Maine. - Presentación comercial y ciclo de vida de las cervezas y de las sidras.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

- Estructura mundial de las bebidas espirituosas. - Clasificación de las bebidas espirituosas según normativa europea vigente.

Bebidas procedentes de diversas materias primas.

- - Vino y subproductos y otras frutas. - - Cereales. - - Otras materias primas de origen agrícola. - - Bebidas anisadas y pacharanes. - - Licores y cremas. - Presentación comercial de las diferentes bebidas espirituosas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CAFÉS.

- Breve reseña histórica.

Estructura sectorial del café.

- - Mundial. - - Española. - Clasificación internacional del café. - Principales países productores. - Presentación comercial del café y ciclo de vida.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LAS AGUAS

ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES.

Las aguas envasadas.

- - Normativa vigente y estructura sectorial de las aguas envasadas en España.
- - Presentación comercial y ciclo de vida de las aguas envasadas

El té.

- - Breve reseña histórica y estructura sectorial mundial y española del té. - - Clasificación internacional del té y países productores. - - Presentación comercial del té y ciclo de vida.

Otras infusiones.

- - Características terapéuticas de las infusiones más habituales. - - Presentaciones comerciales de materias primas para las infusiones.

- Las infusiones más empleadas en el comedor de restauración.
- Manzanilla, Poleo-menta y Tila. - Otras infusiones tradicionales. - Infusiones de diseño.

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Técnico profesional
- Horas: 90
- Unidades: 7